

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 7, 2017

Trúc Mành

Mùa Hạ năm nay quá nóng nực, nóng kinh người, đã hơn năm chục ngày không có một giọt mưa nào. Những nhà tiên đoán thời tiết tuyên bố trên truyền hình, truyền thanh và báo chí thì năm nay đến ngày này đã có 52 ngày liên tiếp không mưa, có nghĩa là đã phá kỷ lục của năm 1951 chỉ có 51 ngày khô khan như thế.

Dân Seattle thêm mưa lấm ròi, sân cỏ thì mười nhà chỉ còn hai nhà còn xanh, còn lại là chết hết, phủ một màu vàng cháy như rom khô. Cây cối tưới mỗi ngày một lần mà đất vẫn khô, bao nhiêu nước cũng không thấy đủ. Nên buổi sáng khi rửa bình trà, bình cà phê, rửa rau tươi hay chứa những nước đã dùng này rồi trong một cái thùng để dành tưới cho mấy cây cà chua và mấy chậu rau thơm như tía tô, rau răm, húng dũi, mong thêm tí nước nào thì đám rau được tươi tốt thêm một tí.

Sáng nay vừa mở cửa bung thùng nước ra sân thì màu đỏ tươi của một quả cà chua đập vào mắt. Tôi nghĩ trời nóng quá, cà chua chưa kịp lớn đã vội vàng chín, kiểu này thì những nụ Trúc Mành mấy ngày hôm nay lớn vùn vụt thấy rõ, có vài cái nụ chiều qua đã thấy muốn nứt ra rồi, chắc hôm nay bị tình trạng quá nóng, thế nào cũng nở, tưới rau xong là phải đi xuống thăm dò tình hình. Thường ngày thì cần làm xong những việc lặt vặt, trong nhà trước, xong xuôi đâu đó, rồi mới thông thả ra vườn lan, nhưng hôm nay không chờ được nữa, trời sáng rõ là phải ra thăm Trúc Mành ngay, công việc gì cũng tạm gác qua một bên đã.

Đúng như trong đầu đã nghĩ, mở cửa ra là đã thấy những chấm tím lốm đốm, Trúc Mành đã nở, sớm hơn những năm trước cả từ mười ngày đến nửa tháng.

Lơ thơ tơ liễu buông mành.

Câu này của cụ Nguyễn Du thật là nên thơ, ngắm Trúc Mành là trong đầu nghĩ đến câu này ngay. Tôi phục các bậc tiền bối chọn cái tên thật là giản dị, thanh cảnh và hợp với vẻ thanh thoát, eo lá, nhẹ buông xuống như tơ mành. Có lẽ để nghĩ ra được cái tên tuyệt diệu và hợp lý này, các cụ phải mất bao nhiêu buổi sáng tinh sương ngồi trầm ngâm bên tách trà thơm, đắm đuối say mê ngắm vẻ quyến rũ của những cánh hoa đẹp mê hồn trên



những cành lan thả xuống như liễu rủ, các cụ mới nghĩ ra được cái tên Trúc Mành rất đúng, rất hay, rất hợp cho cây lan. Không ai phản đối cái tên này, mà càng ngày, theo thời gian mọi người càng thấy cái tên Trúc Mành này là vô cùng chí lý.



Nhiều người nghĩ những đóa lan lan đẹp thì ngắm lúc nào cũng thấy vẻ đẹp của chúng, tôi cũng nghĩ như thế, nhưng riêng Trúc Mành thì khác... Theo kinh nghiệm bao nhiêu mùa hoa nở, tôi thích ngắm Trúc Mành vào buổi sáng lúc mặt trời vừa mới bắt đầu nhú lên khỏi dãy núi Cascades trùng trùng, điệp điệp. Lúc này những cánh hoa được thấm một làn sương đêm nhẹ, cùng với cái mát lạnh của khí trời ban đêm, nở trọn vẹn trông tươi tắn, giòn dã như một cô bé mới lớn, màu sắc hình như cũng đậm thắm đậm đà, vì thế cho nên, cùng một đóa hoa đó mà buổi sáng thì nhìn thấy to hơn, tươi hơn và đẹp hơn là buổi chiều.

Suy ra thì cũng đúng, vì Trúc Mành cần tưới nước ít nhất là hai lần vào mùa Hạ. Buổi sáng tưới nước xong trông thật mát mẻ thật, ướt át như cô gái có mái tóc dài mới gội đầu xong, nhưng lá và hoa rũ xuống, phải mát một hồi lâu nước bay hơi và rơi xuống hết, hoa lá mới trông tươi tắn hẳn lại. Buổi trưa mặc dù treo trong bóng mát nhưng ánh nắng gắt làm chói

mắt, làm loãng đi mất cái màu thực của hoa. Buổi chiều thì hình như toàn thể cây lan, từ cành, đến lá, đến hoa, cả đến những lá non mới nứt ra bị cái nắng, bị cái nóng làm cho mệt mỏi, rã rượi, không muốn vươn thẳng lên, mà như một người làm việc lao động vất vả cả ngày, đến giờ này là sức cùng lực kiệt, tay chân buông xuôi, chỉ muốn nằm xoài ra nghỉ mệt, lấy lại sức.

Một ngày ra vào xoành xoạch ngoài vườn mấy lần để phun nước đẩy hơi nóng ra khỏi vườn lan, mấy loại lan khác dễ dải, thì treo chỗ nào cứ để yên chỗ đó, chỉ việc cầm vòi nước tưới là xong. Nhưng Trúc Mành lại là một vấn đề khác. Mặc dù treo ở dưới chỗ râm mát nhất của cây hạt dẻ, nơi này buổi sáng được mặt trời chiếu vào khoảng ba tiếng. Cây này rậm lá, khi mặt trời lên ngang đến đỉnh đầu, nắng chiếu xuống đã được lá hạt dẻ đỡ hết rồi, nhưng chỉ khoảng 10 giờ sáng là tôi đã phải mang Trúc Mành vào greenhouse, treo cây lên rồi, tôi phải tưới cho cây lan đầm đìa những



nước, cũng như dưới sàn xi măng nước cũng phải tràn trề để toả hơi mát lạnh ra. Rồi từ 10 giờ sáng đến 6 giờ chiều, Trúc Mành phải trốn nắng trong greenhouse. Dùng chữ trốn nắng là rất đúng, Trúc Mành không thể nào chịu được một ngày hơn 2 tiếng đồng hồ có nắng chiếu vào. Sau khi mặt trời đã gần lặn, nhiệt độ xuống thấp, trời có tí gió hiu hiu, Trúc Mành lại được mang ra treo trên cành cây hạt dẻ, hưởng được khoảng 2 tiếng có ánh sáng trước khi trời tối.



Buổi sáng, khoảng 6 giờ là trời sáng, 8 giờ mặt trời mới chiếu vào Trúc Mành, cho Trúc Mành tắm nắng đến 10 giờ sáng, khoảng 2 tiếng phơi ánh mặt trời dịu dàng của buổi bình minh như thế là đủ cho những cây con và lá non mới nhú ra được cứng cáp. Chỉ thế là đủ, để ngoài trời thêm nữa lúc gần đến trưa dù có tưới cách nào, khoảng 15 phút sau, sờ vào rễ, vào cành, vào lá là đã thấy khô khan rồi, mang vào treo trong greenhouse làm cho sự ẩm ướt kéo dài được thêm đến chiều, vì nhờ sàn nhà ướt và kín gió.

Cũng nhờ hai năm nay chú ý chăm sóc từng giò như vậy nên Trúc Mành của tôi sức khỏe đã phục hồi sau một mùa nóng bị tôi bỏ ở nhà đi nghỉ hè, phải nhờ người khác tưới hộ. Bà này bao nhiêu năm nay đã giúp tôi mỗi khi tôi có dịp đi xa, lần nào tôi cũng chỉ đám Trúc Mành dặn đi dặn lại là ráng chú ý tưới cho đám này rất cẩn thận hộ tôi. Vậy mà lần đó chắc bà ấy quên,

ngày tôi về đến nhà là đám Trúc Mành đã suy sụp thấy rõ, bụi nào có tám nhánh thì còn lại bốn, bụi nào có sáu nhánh chỉ còn lại ba, bụi nào có bốn nhánh còn lại hai nhánh. Những bụi nào có hai ba nhánh gần như không cứu vãn được nữa, may ra chỉ còn một nhánh hay nửa nhánh xót lại.

Bận đó tôi buồn lắm, cứ nhìn Trúc Mành lòng dạ lại xót xa, lại thờ dài. Để chỉnh đốn lại những cây lan quý này, tôi phải mất mấy tháng trường, cắt hết những cành chết, cây nào còn vài cành thì để trong bóng râm, canh chừng hễ khô là tưới. Những cây sống dở chết dở, nửa sống nửa chết thì tôi lấy một cái khay nhựa hình chữ nhật có lỗ ở dưới đáy, lót một lớp dớn mỏng, rồi đặt những cây này nằm dài trong đó, cố ý dùng sự ẩm ướt để hy vọng những mầm non có thể nứt ra từ những cái mắt của cành lan. Đám Trúc Mành dưỡng bệnh ở trong khay nhựa này tôi cũng cứu được một nửa số đó.



Những cành Trúc Mành nào bị nắng chiếu vào chết từng khúc, tôi vớt đi những chỗ chết vàng khô và héo. Tiếc của giữ lại những khúc còn sống, trơ trụi một màu nâu, không có đến một chiếc lá xanh, chỉ dài chưa được đến ba đốt ngón tay, được bẫy khúc như vậy, tôi chụm lại lấy dớn bọc kín một đầu, rồi cột vào một khúc rễ dương xỉ, chăm chỉ tưới nước một ngày hai lần, có khi nhiều hơn nữa, hễ sờ thấy dớn hơi khô là tưới ngay. Được hai năm, bụi này dù đậm chân tại chỗ, không thấy dài hơn, không nảy cây con dưới gốc, không ra lá, nhưng tôi không vớt đi vì chỉ có một khúc

bị chết. Cách đây hai tháng, tôi cầm cây này lên xem, nhìn kỹ hình như là có một cái chấu xanh thật nhỏ, nhỏ như đầu kim nổi lên màu nâu của một trong sáu cái khúc Trúc Mành này. Lấy kính lúp nhìn cho rõ thì đúng là một cái mầm lá vừa nhú ra, mừng không tả được.

Sau hôm ấy, mỗi khi lòng vòng quanh đám Trúc Mành thì việc đầu tiên tôi làm là cầm miếng rễ cây dương xỉ nhỏ xíu lên xem kỹ hơn. Miếng này nhỏ, nắm gọn được trong lòng bàn tay, trên đó có sáu khúc Trúc Mành ngán ngủi nhưng thực ra là thật mạnh mẽ. Từ từ mỗi ngày lại có một cái lá non nảy ra, đến hôm nay thì cả sáu khúc Trúc Mành đó đều có lá non, đếm được ngần dài cả thảy là chín cái mầm non. Có một khúc còn bay bướm không nảy mầm ở đốt cây mà một mầm non nhú ra từ trong lớp dớn. Ngẫm nghĩ ra thì Trúc Mành tưởng là khó mà lại dễ trồng, miễn sao biết tránh được nắng, nóng và cung cấp nước đầy đủ là sống.



Vì thích ngắm Trúc Mành vào buổi sáng như vậy nên suốt mấy tuần Trúc Mành đang nở, sáng nào tôi cũng ăn sáng ngoài vườn, vừa ăn vừa ngắm hoa. Tôi hay mang thức ăn xuống vườn lan, để trên cái bàn nhỏ ở góc vườn, ngay cầu thang từ vườn trên đi xuống, cạnh bàn có cái ghế nhỏ nhưng tôi lại thích ngồi ở bậc thang cuối, thường thức Trúc Mành và thức ăn cùng một lúc.

Một hôm, có cô bạn đến chơi mấy ngày, để tiết kiệm thì giờ ban ngày chơi với bạn và cũng nổi cơn thèm nước mắm chua ngọt, tôi dậy thật sớm, hấp một đĩa bánh ít trần nhân đậu xanh tôm thịt, ngâm cà rốt bào nhỏ. Sẵn bột nếp còn thừa mà thiếu nhân bánh, tôi lại làm thêm mấy cặp bánh dây ăn với chả chiên, rang luôn một đĩa tép nhỏ để ăn thêm vào với bánh dây cho mặn mà, 7 giờ sáng là những món này đã có đầy đủ trên bàn ăn. Đang sửa soạn cùng nhau ngồi vào bàn ăn, tôi vui miệng bảo bạn là buổi sáng tôi không có ngồi đang hoàng ăn sáng ở bàn ăn một cách lịch sự như thế này đâu, mà thường ăn ở ngoài vườn chỗ treo hoa lan.



xong uống nước trà xanh rồi bỏ luôn bữa trưa. Thế là tối hôm đó bụng trống, đi ra tiệm, ăn được đủ các món mình thích cho đáng đồng tiền bát gạo.

Có bạn đến chơi, tôi mới nhiều kê bày ra món này món nọ như thế, chứ một mình tôi, tôi chỉ bụng ra vườn chén com và mấy con cá kho kẹo là thấy quá hạnh phúc. Tuần nào tôi cũng kho một nồi cá shishamo, cá này là một loại cá giống như cá lòng tong (smelt), nhưng bụng đầy trứng. Trứng từ đầu đến đuôi, từ lớp da bụng mỏng ra tới lưng, trứng chiếm hết ba phần tư thân hình nhỏ xíu của con cá. Người Nhật với người Đại Hàn hay tẩm bột chiên nguyên con thật giòn lên để ăn vặt. Lúc đi chợ mua cá này, khi nào cũng phải chọn bao cá nào có chữ shishamo thì mới là cá có trứng, vật đầu bỏ đi rồi ướp với hành, tỏi, tiêu, mỡ, đường, nước mắm, nước màu, bỏ vào vại quả ớt Xiêm. Kho lửa nhỏ riu riu, khi nước vừa cạn, những con cá quyện vào nhau và đổi từ màu trắng bạc sang màu mã não là những chất gia vị đã thấm trọn vẹn vào cái bụng trứng béo ngậy. Chỉ cần rưới thêm tí mỡ nước và rắc hạt tiêu đen lên là nồi cá kho thơm dậy lên cả căn bếp. Người đói bụng hay kể cả người bụng đã no rồi trông thấy nồi cá kho cũng đều thèm, muốn ăn ngay lúc đó.

Một ngày vừa thèm cá shishamo kho, vừa thèm xôi lạc, sáng ra tôi bắc bếp lên thổi một nồi xôi, bếp bên cạnh thì kho nồi cá. Mở nắp nồi xôi ra khi thấy những hạt nếp vừa nở mọng tròn, bóng lên bọc lấy những hạt đậu phộng mềm và bùi béo như miếng bơ là lúc nồi cá kho bên cạnh cũng vừa xong.

Cô bạn cho là cái vụ vừa ăn những món khoái khẩu như thế này lại vừa ngắm lan thì còn gì bằng, thế là chúng tôi rủ nhau lúp xúp bụng hết bánh ít trần, bánh dày giò, tôm, nước mắm ra vườn. Chúng tôi tà tà ăn uống, nói chuyện, ngắm hoa, vui miệng ăn đến nỗi no quá phải bỏ cả bữa cơm trưa không thể nào ăn thêm một món gì, ngay cả bữa cơm chiều cũng phải chờ mãi đến bây giờ tối mới ngồi vào bàn được.

Hôm sau bạn hẹn buổi chiều mời đi tiệm buffet ăn tối, cho nên buổi sáng khi ngắm Trúc Mạnh không dám ăn những thứ nặng bụng. Hai chúng tôi dọn ra vườn một mâm trái cây có một chén mít nghệ, một chén blackberry chín mùi, một chén mận đỏ thắm, ăn





Tôi xới một đĩa xôi, múc một đĩa cá kho để dành trên bàn cho nhà tôi. Sau đó tôi lấy một cái bát lớn, xới xôi vào bát, rồi xúc vài miếng cá vụn ở dưới đáy của nồi cá kho đổ lên trên mặt bát xôi. Những cái vụn cá này là tuyệt nhất, có tiền mua cũng không có. Đó là cái tổng hợp của các thứ gia vị và những miếng cá vụn, những miếng trứng cá bị vỡ ra khi tôi dùng đũa đảo cho mỡ, tỏi hành, nước mắm, đường, ớt thấm đều những con cá. Trông đĩa xôi lạc rưới vụn cá kho thì thấy vẻ đơn sơ nghèo nàn nhưng ai có muốn đổi bát

xôi này với một đĩa thịt bò beefsteak filet mignon với đầy đủ các món gia phụ đi theo ngon lành như khoai tây bỏ lò, xà lách, nước sauce và kê cả món tráng miệng nữa thì tôi vẫn lắc đầu chẳng bao giờ chịu đổi.

Vài tuần trước, khi anh chị Trương Thái Hòa ghé thăm, lúc chúng tôi đang đứng ngắm Trúc Mạnh, tôi chỉ cái bực thang gỗ, tâm sự:

“Chị thường mang cơm với cá kho ra ngồi ở cái bậc thang này vừa ăn vừa ngắm Trúc Mạnh.”

Vợ anh Hoà thật thà thốt lên:

“Tôi nghiệp chị không!”

Anh Hoà lờm yêu bà vợ:

“Tôi nghiệp gì, đó mới là cái thú nhất đời đấy em ạ.”



Xin hẹn và hy vọng gặp lại quý vị trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle tháng Tám, 2017.

Phạm Hảo